

ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М.: Колос, 2000.
2. Кецелашвили, Д. В. Технология мяса и мясных продуктов. Часть 1: Учебное пособие в 3-х частях / Д. В. Кецелашвили. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004.
4. Сыровяленая колбаса. Состав и калорийность сыровяленой колбасы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://findfood.ru/product/syrovjalenaja-kolbasa/>.

УДК 664.938.8.04/.05

ДИЕТИЧЕСКИЕ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ С ПОВЫШЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Захарова И. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Современный рынок и многие социально-экономические проблемы требуют увеличения ассортимента переработанного мяса и мясных продуктов с более длительным сроком хранения и отвечающих всем требованиям. К таким мясным продуктам можно смело отнести мясные консервы. Ассортимент мясных консервов большой и разнообразный. Наиболее популярными в настоящее время натурально-кусковые (тушенка) и мясорастительные консервы [1].

Мясорастительные консервы набирают все больше актуальность сегодня. Ценовая привлекательность и простота использования делают мясорастительные консервы более востребованными по сравнению с остальной мясной консервированной продукцией. Такие продукты интересны для занятых людей, а также студентам, туристам и просто малообеспеченным семьям. Мясорастительные консервы очень удобны и практичны. Чтобы утолить аппетит и получить запас энергии перед их употреблением рекомендуется лишь только разогреть.

Мясорастительные консервы изготавливают из мяса (свинины, говядины, птицы и др.) с добавлением зернобобовых (горох, фасоль, бобы), макаронных изделий, овощей и круп. Мясорастительные консервов должно содержать не менее 15 % мяса и 3 % жира.

Мясорастительные консервы отличаются высокой пищевой ценностью, длительным сроком хранения и удобством при транспортировке [2].

В настоящее время на потребительском рынке представлен достаточно широкий ассортимент мясорастительных консервов. Особой по-

пулярностью среди отечественных потребителей пользуются консервированные каши с мясом.

Мясорастительные консервы – калорийный продукт, поэтому их не следует употреблять людям с избыточным весом или ожирением. В связи с этим нами разработана рецептура и технология диетических консервов с повышенной пищевой ценностью.

Основным сырьем для изготовления наших консервов является мясо птицы кусковое, крупа гречневая, семя льна, лук репчатый, морковь, жир топленый, вода, соль пищевая йодированная, перец черный молотый, зелень укропа и петрушки.

Повышение пищевой ценности наших консервов произошло за счет включения в рецептуру семян льна, зелени укропа и петрушки.

Льняные семечки способствуют снижению артериального давления, укрепляют иммунитет за счет лигнанов (фенольных соединений растительного происхождения), регулируют гормональный фон за счет фитоэстрогенов, а также снижают риск развития патологий репродуктивной системы. Основная польза семян льна заключена в 2 компонентах: жирные кислоты омега-3 и клетчатка.

Клетчатка не всасывается как привычные белки, жиры и углеводы, а очищает желудочно-кишечный тракт и естественным образом выводится из организма. Она облегчает работу ЖКТ и забирает часть его функций себе, при этом стимулирует пищеварение и увеличивает процент усвояемости пищевых продуктов.

Омега-3 – это важнейший структурный элемент клеточной мембраны. От мембраны зависит степень передачи нервных импульсов, уровень функциональности мозга и функционирования кровеносной системы.

Петрушка и укроп являются источником аскорбиновой кислоты, который является антиоксидантом, защищающим клетки от свободных радикалов, способствующим защите организма от бактериальных, вирусных, паразитных инфекций. Содержащийся в петрушке и укропе хлорофилл повышает иммунитет, а токоферол препятствует старению и восстанавливает капилляры [4].

В ходе проведения исследований в соответствии с выбранной методикой были получены контрольный (без добавления семян льна, зелени петрушки и укропа) и 2 группы опытных образцов мясорастительных консервов: образец № 1, обогащенный семенами льна (3 %), зеленью укропа и петрушки; образец № 2, обогащенный семенами льна (5 %), зеленью укропа и петрушки.

Технология производства наших диетических мясорастительных консервов включает общие для всех мясных консервов технологиче-